French Toast Stick Maker





Model #4862

IMPORTANT
Please keep these instructions and your original box packaging.

INSTRUCTIONS
FOR PROPER USE AND CARE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

- READ ALL OF THE INSTRUCTIONS.
- Do not use outdoors or on a wet surface.
- Do not touch hot surface. Use handles.
- Do not allow children near appliance. Close supervision is necessary when used near children.
- To protect against electrical shock do not immerse or partially immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- Do not leave unit unattended while in use.
- Place the unit securely in the center of the counter or work space which is not paper, plastic or other flammable material.
- Use only as described in this manual.
- Do not use with damaged cord or plug. If the appliance is not working as it should, has been dropped, damaged, left outdoors, or dropped into water, return it to the manufacturer for proper service, replacement or repair.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not do the following: pull or carry by the cord, use cord as a handle, close a door on cord, pull cord around sharp edges or corners, let cord hang over edge of counter, operate appliance over cord. Keep cord away from heated surface.
- Do not place near hot gas or electric burner.
- To protect against risk of electrical shock, do not put the unit in water or any other liquid.
- Always unplug the unit before attempting to move it. Do not move when the unit is hot.
- Do not use an extension cord with this unit.
- Preheat the unit until the ready light is on.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn any control "off", then remove plug from wall outlet.
- The appliance is only to be operated in the closed operation.
- Do not unplug by pulling on cord. To unplug, grasp the plug, not the cord.
- Do not handle plug or appliance with wet hands.
- DO NOT touch the surface and plates of the unit while the appliance is operating and just after its works .These can become very hot, use pot holder to avoid of risk of damage.
- CAUTION: The warming surface will remain warm after the unit is turned off.
- Caution: This appliance generates heat during use. Proper precaution must be taken to prevent the risk of burns, fires or other damage to property caused by touching the sides or top while in use or during cooling.
- Do not use knives or metal objects on the nonstick surface.
- Do not immerse the unit in water for cleaning or any other time.
- This unit is recommended for household, indoor use only.
- This unit has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way, as a safety feature. Reverse the plug if the plug does not fully fit in the outlet. Contact a qualified electrician if it still does not fit. Do not attempt to defeat this safety feature.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Keep out of reach of children. This is not intended for use with children.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SHORT CORD INSTRUCTION

A short power supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is available and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Features

Indicator
Light
green = ready
red = power

Lid

Lid Handle

Non-Skid Feet

Handle Clip

Handle

Cooking Plates

French Toast Stick Maker

Before First Use

1. Remove all packing materials and literature.
2. Wash the cooking surface by wiping with a sponge or cloth dampened with hot water. Rinse and dry thoroughly.

NOTE: Do not use abrasive cleaners or scouring pads. Do not immerse the French Toast Maker in water.

How to Operate

CAUTION: Unit gets very hot, use pot holder when touching hot unit.

1. Place the unit on a flat, level surface. Plug the power cord into a wall outlet. Both the Red and Green indicator lights will turn on.
2. Allow the unit to preheat for about 3 minutes before cooking. The Green ready light will turn off when the correct temperature is reached.
3. The unit is now ready to start baking. You can brush with a cooking oil or place butter for flavor on the cooking plates.
4. For French Toast, place your mixture in a shallow flat pan/dish. Dip your sliced bread (about 1 inch thick) in the mixture so both sides of the bread are covered. Place each slice over 3 sticks. Repeat with another piece of bread and place next to the first. The two pieces should be side by side.
5. Close the lid and lock the handle clip. Cook approximately 3 minutes or until brown on both sides. Note, the green "ready" light will turn on and off as the to keep the correct cooking temperature.

   Check for doneness by lifting the handle.

Note: **Cooking times will vary**. The unit gets very hot and cooks fast.

6. When done, unplug, then carefully remove the food from the unit with a plastic utensil. The bread will have indentations that will help you cut into sticks.

IMPORTANT

- Steam may escape from around the edges, use potholders when opening and closing.
- Do not leave the unit plugged in when empty.
- Do not keep opening the cover.
- Do not use knives, metal or other sharp object on the the nonstick cooking plates.



How to Clean

1. Unplug the French Toast Maker power cord from the wall outlet.
2. Allow the appliance to cool completely.
3. Wash the cooking surface with warm soapy water using a sponge or soft cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads. Do not immerse the unit in water.
4. Rinse and dry thoroughly.

HINTS AND TIPS

- The French Toast Maker has a non-stick surface for even baking and easy clean–up. A small amount of oil can be added to the unit for additional flavor, if desired. Cooking spray is not recommended as it may harm the not-stick surface.
- Slightly stale bread or somewhat dry bread works best.
- For your next French Toast, substitute Heavy cream or half and half for the milk and see what a difference it makes.
- If you like a crunchy French toast, use a little flour in your egg/milk mixture.
- There's really no rule for the amount of eggs and milk to use. The heavier the mixture is with eggs the more dense the french toast will be. If you prefer a lighter french toast, add a bit more milk.

RECIPES

Approximate Cooking Times

The French Toast Stick Maker works great with some store box mixes. Use the below times to make fun snacks and desserts. Follow the directions on the package and use the below times as a guide for cooking.

French Toast Sticks	3 Minutes
Cake Sticks	2 Minutes
Brownie Sticks	3-4 Minutes
Pancake Sticks	5-9 Minutes
Bread Sticks	2-5 Minutes
Blueberry Muffin Sticks	2-3 Minutes
Corn Muffin Sticks	2-3 Minutes

Easy Cheese Omelet Sticks

The French Toast Stick Maker is great for making omelet sticks perfectly with no fuss and no mess. Makes 6 omelet sticks.

Ingredients:

3 eggs
2 1/2 teaspoons butter or margarine
1/2 cup shredded Cheddar cheese
Salt and pepper

Preparation:

1. Preheat the French Toast Stick Maker.
2. Beat eggs in small bowl with fork or wire whisk until yolks and whites are well mixed.
3. Pour omelet mixture into the French Toast Stick Maker, leaving room for the eggs to expand. Close the lid and wait two minutes. Eggs should be cooked and starting to brown. For browner omelets, cook one minute longer.



Basic French Toast

Makes approx 5 servings (2 bread slices each)

Ingredients:

4 eggs
1 teaspoon sugar, optional
1 teaspoon salt
1 cup milk
10 to 12 slices white bread
butter
maple syrup or other syrup

Preparation:

1. Preheat the French Toast Stick Maker.
2. Break eggs into a pie plate or shallow, wide bowl; beat lightly with a fork. Stir in sugar, salt, and milk.
3. If desired, you can coat the nonstick plates with a thin layer of butter or margarine.
4. Place the bread slices, one at a time, into the bowl or plate, letting slices soak up the egg mixture for a few seconds, then carefully turn to coat the other side. Coat only as many slices as you will be cooking at one time.
5. Place 2 slices of bread side by side in the French Toast Stick Maker.
6. Close the lid and click the handle clip into place.
7. Bake for about 3 minutes or until golden brown.
8. Lift lid. When food is complete, carefully remove the food.
9. Serve French toast hot with butter and syrup.

Basic Pancake Mix

Here is a basic pancake recipe that can be used just like a store bought pancake mix. It will make 14 to 16 pancake sticks.

Ingredients:

1-3/4 cups flour
2 tablespoons sugar
4 teaspoons baking powder
1 teaspoon salt
2 eggs
1-3/4 cups milk
1/4 cup oil

Preparation:

1. Preheat the French Toast Stick Maker.
2. In a large bowl, combine dry ingredients with wire whisk.
3. In a small bowl, with an electric mixer, combine eggs, milk and oil. Slowly add wet ingredients to dry

ingredients. Hand whisk only until large lumps are gone.

4. Pour the batter into the French Toast Stick Maker. Leave room for the batter to rise.
5. Close the lid and wait 2 minutes. Pancakes should be perfectly cooked in this time. For browner pancakes, cook one minute longer.

Chocolate French Toast

Makes approx 5 servings (2 bread slices each)

Ingredients:

3 large eggs
3/4 cup 1% milk
3 tablespoons sugar
2 tablespoons Cocoa
1/2 teaspoon vanilla extract
1/8 teaspoon salt
1/4 teaspoon cinnamon (optional)
10 slices whole wheat bread

Preparation:

1. Preheat the French Toast Stick Maker.
2. In a large bowl, beat all ingredients (except bread).
3. Place the bread slices, one at a time, into the bowl or plate, letting slices soak up the egg mixture for a few seconds, then carefully turn to coat the other side. Coat only as many slices as you will be cooking at one time.
4. Place 2 slices of bread side by side in the French Toast Stick Maker.
5. Close the lid and click the handle clip into place.
6. Bake for about 3 minutes or until golden brown.
7. Lift lid. When food is complete, carefully remove the food.
8. Serve French Toast hot with butter and fresh berries.

Coconut French Toast

Makes approx 7 servings (2 bread slices each)

Ingredients:

12 eggs
1-1/2 cups milk
2 teaspoons sugar
1 teaspoon ground cinnamon
14 slices day-old bread
1 package (7 ounces) flaked coconut
Maple syrup



Preparation:

1. Preheat the French Toast Stick Maker.
2. In a large bowl, beat first 4 ingredients.
3. Place the bread slices, one at a time, into the bowl or plate, letting slices soak up the egg mixture for a few seconds, then carefully turn to coat the other side. Coat only as many slices as you will be cooking at one time. Coat both sides with coconut.
4. Place 2 slices of bread side by side in the French Toast Stick Maker.
5. Close the lid and click the handle clip into place.
6. Bake for about 3 minutes or until golden brown.
7. Lift lid. When food is complete, carefully remove the food.
8. Serve French Toast hot and with syrup.

Orange French Toast

Makes approx 8 servings

Ingredients:

6 eggs, lightly beaten
3/4 cup orange juice
1/2 cup half-and-half or heavy cream
2 tablespoons sugar
3/4 teaspoon vanilla extract
1/2 teaspoon grated orange peel
8 thick slices cinnamon bread
1/4 cup butter, melted

Preparation:

1. Preheat the French Toast Stick Maker.
2. In a large bowl, beat first 6 ingredients.
3. Place the bread slices, one at a time, into the bowl or plate, letting slices soak up the egg mixture for a few seconds, then carefully turn to coat the other side. Soak/coat only as many slices as you will be cooking at one time. Drizzle with the butter.
4. Place 2 slices of bread side by side in the French Toast Stick Maker.
5. Close the lid and click the handle clip into place.
6. Bake for about 3 minutes or until golden brown.
7. Lift lid. When food is complete, carefully remove the food.
8. Serve French Toast hot.



CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems regarding the operation of your Deni French Toast Stick Maker, call our customer service department toll free:

Monday through Friday
8:30 a.m. to 5:00 p.m.
(Eastern Standard Time)

1-800-DENI-VAC

1-800-336-4822

or email us at

custserv@deni.com

www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni French Toast Stick Maker is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. Please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc. 800 Hertel Avenue, Buffalo, NY 14240. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state/province to state/province.

Appareil de préparation de bâtonnets de pain doré



Modèle #4862



IMPORTANT!
Veuillez garder ces instructions et l'emballage original.

www.deni.com

INSTRUCTIONS
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Au moment d'utiliser cet appareil électrique, il faut toujours appliquer les mesures de sécurité suivantes:

- **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- N'employez pas l'appareil à l'extérieur ou sur une surface humide.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- Ne laissez pas les enfants approcher de l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé près d'enfants.
- Ne laissez pas l'appareil sans supervision pendant que vous l'utilisez.
- Placez l'appareil en toute sécurité au centre du comptoir ou de l'aire de travail qui ne doit pas être faite de papier, de plastique ou de tout autre matériau inflammable.
- Employez l'appareil seulement tel que décrit dans ce manuel.
- N'employez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou si la prise électrique sont endommagés. Si l'appareil ne fonctionne pas comme il devrait, s'il a été échappé, s'il est endommagé, s'il a été laissé à l'extérieur ou s'il est tombé dans l'eau, renvoyez-le au fabricant pour que les travaux de service soient faits ou qu'on y fasse les remplacements ou les réparations nécessaires.
- Évitez de faire ce qui suit : tirer sur le cordon ou transporter l'appareil par son cordon, employer le cordon comme poignée, fermer une porte sur le cordon d'alimentation électrique, tirer le cordon sur des arêtes ou des bords acérés, laisser le cordon pendre sur le bord d'un comptoir ou utiliser l'appareil sur le cordon d'alimentation électrique. Gardez le cordon d'alimentation électrique loin des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud.
- Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, ne placez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Débranchez toujours l'appareil quand il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer ou de le déplacer. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Débranchez toujours l'appareil avant d'essayer de le déplacer. Ne déplacez pas l'appareil quand il est chaud.
- N'employez pas de rallonge électrique avec cet appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation électrique. Pour le débrancher, saisissez la prise électrique et non le cordon d'alimentation.
- Ne manutentionnez pas la prise ou l'appareil si vos mains sont humides.
- Ne touchez pas aux surfaces ni aux plats de l'appareil quand l'appareil est en marche et immédiatement après. Ces surfaces peuvent devenir très chaudes; utilisez des poignées de cuisson pour éviter les risques de dommages.
- MISE EN GARDE : La surface du réchaud reste chaude pendant un certain temps après son utilisation.
- Mise en garde : Cet appareil produit de la chaleur pendant qu'il est utilisé. Il faut prendre les précautions appropriées pour éviter les risques de brûlures, les feux ou les autres dommages matériels potentiels si on touche aux côtés ou au dessus de l'appareil pendant qu'il est utilisé ou qu'il refroidit.
- N'employez pas de couteau ni d'objet en métal sur la surface antiadhésive.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer ou à n'importe quel autre moment.
- Cet appareil est recommandé pour les applications domestiques; il ne doit être utilisé que dans les applications à l'intérieur.
- Cet appareil a une prise polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Cette prise ne peut être insérée que dans une prise murale polarisée; c'est un dispositif de sécurité. Inversez la prise si la prise ne s'enfonce pas entièrement dans la prise murale. Consultez un électricien qualifié si vous ne parvenez toujours pas à faire le branchement. N'essayez pas de contourner ce dispositif de sécurité.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par enfants ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si ces personnes sont supervisées ou si elles ont reçu les instructions nécessaires au sujet de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Il n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un chronomètre externe ou un système de télécommande.

INSTRUCTION COURTE DE CORDE Une corde courte d'alimentation d'énergie doit être fournie pour réduire le risque résultant de devenir empêtrée dedans ou du déclenchement au-dessus d'une plus longue corde. Une corde de prolongation est disponible et peut être employé si le soin est pris dans leur utilisation. Si une corde de prolongation est employée, l'estimation électrique marquée de la corde de prolongation devrait être au moins aussi grande que l'estimation électrique de l'appareil. La corde de prolongation devrait être arrangée de sorte qu'elle ne drape pas au-dessus de la partie supérieure du comptoir ou du dessus de table où elle peut être tirée dessus par des enfants ou être déclenchée plus d'involontairement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Caractéristiques

Indicateur
Voyant
Vert = prêt
Rouge = sous tension

Couvercle

Pince pour la poignée

Poignée

Plaques de
cuisson

Poignée du
couvercle

Pieds
antidérapants

Appareil de préparation de bâtonnets de pain doré

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage et toute la documentation.
2. Lavez la surface de cuisson à l'aide d'une éponge ou d'un tissu humecté d'eau chaude. Rincez les surfaces et séchez-les complètement.

NOTE : N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ni de tampons à récurer. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.

Fonctionnement

MISE EN GARDE : L'appareil devient très chaud; utilisez des poignées de cuisson pour toucher l'appareil chaud.

1. Placez l'appareil sur une surface plate et au niveau. Branchez le cordon d'alimentation électrique dans une prise murale. Les voyants-indicateurs rouge et vert s'allumeront.
2. Laissez l'appareil chauffer pendant environ 3 minutes avant d'entreprendre la cuisson. La lumière verte s'éteindra quand l'appareil parvient à la bonne température.
3. L'appareil est maintenant prêt pour la cuisson. Étendez un peu d'huile de cuisson ou du beurre pour améliorer la saveur des aliments.
4. Pour le pain doré, placez votre préparation dans une casserole/poêle peu profonde. Plonger votre pain coupé en tranches (environ 1 po. d'épaisseur) dans le mélange pour que les deux côtés du pain soient couverts. Placez chaque tranche sur 3 bâtonnets. Répétez l'opération avec une autre tranche de pain et placez-la à côté de la première tranche. Les deux tranches devraient être côte à côte.
5. Fermez le couvercle et verrouillez la pince de la poignée. Cuisez les aliments pendant 3 minutes environ ou jusqu'à ce que les deux côtés soient bruns. Le voyant vert (« prêt ») s'allume et s'éteint pour garder la bonne température de cuisson. Vérifiez la progression de la cuisson en soulevant la poignée.

Note : Les temps de cuisson varient. L'appareil devient très chaud et il cuit rapidement.

6. Lorsque la cuisson est terminée, débranchez l'appareil; retirez avec soin la nourriture de l'appareil avec un ustensile en plastique. Le pain aura des impressions qui vous aideront à le couper en bâtonnets.

IMPORTANT

- De la vapeur peut s'échapper par les bords; employez des poignées de cuisson pour ouvrir et fermer l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil branché lorsqu'il ne contient pas de nourriture.
- N'ouvrez pas constamment le couvercle sans raison.
- N'utilisez pas de couteau ni d'objet en métal ou des objets



pointus sur les plaques de cuisson antiadhésives.

Nettoyage

1. Débranchez le cordon d'alimentation électrique de l'appareil de la prise murale.
2. Laissez l'appareil refroidir complètement.
3. Lavez la surface de cuisson à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de tampons à récurer. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
4. Rincez l'appareil à fond et séchez-le complètement.

CONSEILS ET TRUCS

- L'appareil a une surface antiadhésive qui facilite la cuisson et le nettoyage. Une petite quantité d'huile peut être ajoutée pour améliorer la saveur des aliments, si vous le désirez. Il n'est pas recommandé d'utiliser un aérosol de cuisson parce que l'aérosol peut nuire à la surface antiadhésive.
- Le pain légèrement âgé ou un peu sec donne les meilleurs résultats.
- Pour votre prochain pain doré, remplacez le lait par de la crème épaisse ou moitié-moitié et voyez la différence que cet échange fait.
- Si vous aimez un pain doré croquant, employez un peu de farine dans votre mélange d'oeufs/lait.
- Il n'y a pas vraiment de règle concernant la quantité d'oeufs et de lait à employer. Plus le mélange contient d'oeufs, plus le pain doré sera dense. Si vous préférez un pain doré plus léger, ajoutez un peu plus de lait.

RECETTES

Temps de cuisson approximatifs

L'appareil donne d'excellents résultats avec des mélanges en boîte vendus dans les magasins. Utilisez les temps de cuisson ci-dessous pour préparer des casse-croûte et des desserts amusants. Suivez les directives imprimées sur le paquet et utilisez les durées ci-dessous comme guide de cuisson.

Bâtonnets de pain doré	3 minutes
Bâtonnets gâteaux	2 minutes
Bâtonnets « brownies »	3-4 minutes
Bâtonnets de crêpe	5-9 minutes
Bâtonnets de pain	2-5 minutes
Pain aux bluets	2 ou 3 minutes
Pain de maïs	2 ou 3 minutes

Bâtonnets d'omelette au fromage faciles à préparer

L'appareil est parfait pour préparer les bâtonnets d'omelette sans problème ni dégâts. Fait 6 bâtonnets d'omelette.

Ingrédients :

3 oeufs
2 1/2 cuillères à thé de beurre ou de margarine
1/2 tasse de fromage cheddar râpé
sel et poivre

Préparation :

1. Préchauffez l'appareil.
2. Battez les oeufs dans un petit bol avec une fourchette ou un fouet jusqu'à ce que les jaunes et les blancs soient bien mélangés.
3. Versez le mélange d'omelette sur l'appareil et prévoyez de l'espace pour l'expansion des oeufs. Fermez le couvercle et attendez deux minutes. Les oeufs devraient être cuits et commencer à brunir. Pour avoir des omelettes plus brunes, faites cuire les ingrédients une minute de plus.



Pain doré de base

Fait approximativement 5 portions (2 tranches de pain par personne)

Ingrédients :

4 oeufs
1 cuillère à thé de sucre (facultatif)
1 cuillère à thé de sel
1 tasse de lait
10 à 12 tranches de pain blanc
beurre
sirop d'érable ou tout autre sirop

Préparation :

1. Préchauffez l'appareil.
2. Placez les oeufs dans une assiette à tarte ou un grand bol peu profond; battez légèrement les oeufs avec une fourchette. Ajoutez le sucre, le sel et le lait.
3. Si vous le désirez, enduisez les plaques antiadhésives d'une fine couche de beurre ou de margarine.
4. Placez les tranches de pain, une par une, dans le plat; laissez le pain absorber le mélange d'oeufs pendant quelques secondes puis tournez-le avec soin pour enduire l'autre côté. Enduisez seulement le nombre de tranches que vous ferez cuire en même temps.
5. Placez 2 tranches de pain côte à côte sur l'appareil.
6. Fermez le couvercle et verrouillez la poignée en place.
7. Faites cuire le pain pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré.
8. Soulevez le couvercle. Quand la nourriture est cuite, sortez-la avec soin.
9. Servez le pain doré chaud avec du beurre et du sirop.

Préparation de base pour les crêpes

Voici une recette de base pour les crêpes; vous pouvez l'employer exactement comme une préparation achetée à l'épicerie. La préparation donnera 14 à 16 bâtonnets de crêpe.

Ingrédients :

1 3/4 tasse de farine
2 cuillères à soupe de sucre
4 cuillères à thé de poudre à pâte
1 cuillère à thé de sel
2 oeufs
1 3/4 tasse de lait
1/4 tasse d'huile

Préparation :

1. Préchauffez l'appareil.
2. Dans un grand bol, amalgamez les ingrédients secs avec un fouet en métal.
3. Dans un petit bol, avec un mélangeur électrique, amalgamez les oeufs, le lait et l'huile. Amalgamez lentement les ingrédients humides aux ingrédients secs. Battez à la main les ingrédients jusqu'à ce que les gros morceaux soient défaits.
4. Versez la pâte lisse dans l'appareil. Prévoyez un espace pour le gonflement de la pâte.
5. Fermez le couvercle et attendez 2 minutes. Les crêpes devraient être parfaitement cuites. Si vous désirez des crêpes plus brunes, cuisez la préparation pendant une minute de plus.

Appareil de préparation de bâtonnets de pain doré

Pain doré au chocolat

Fait environ 5 portions (2 tranches de pain par portion)

Ingrédients :

3 gros oeufs
3/4 tasse de lait 1 %
3 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de cacao
1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
1/8 cuillère à thé de sel
1/4 cuillère à thé de cannelle (facultatif)
10 tranches de pain de blé entier

Préparation :

1. Préchauffez l'appareil.
2. Dans un grand bol, battre tous les ingrédients (excepté le pain).
3. Placez les tranches de pain, une par une, dans le bol ou l'assiette; laissez les tranches absorber le mélange d'oeufs pendant quelques secondes puis tournez avec soin les tranches pour enduire l'autre côté. Enduisez seulement le nombre de tranches que vous ferez cuire en même temps.
4. Placez 2 tranches de pain côte à côte dans l'appareil.
5. Fermez le couvercle et verrouillez la poignée en place.
6. Faites cuire le pain pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré.
7. Soulevez le couvercle. Quand la cuisson est terminée, retirez la nourriture avec soin.
8. Servez le pain doré chaud avec du beurre et des fruits frais.

Pain doré à la noix de coco

Makes approx 7 servings (2 bread slices each)

Ingrédients :

12 oeufs
1 1/2 tasse de lait
2 cuillères à thé de sucre
1 cuillère à thé de cannelle moulue
14 tranches de pain ayant déjà une journée
1 paquet (7 onces) de flocons de noix de coco
sirop d'érable

Préparation :

1. Préchauffez l'appareil.
2. Dans un grand bol, battez les 4 premiers ingrédients.
3. Placez les tranches de pain, une par une, dans le bol ou l'assiette; laissez les tranches absorber le mélange d'?ufs pendant quelques secondes puis tournez-les avec soin pour enduire l'autre côté. Enduisez seulement le nombre de tranches que vous ferez cuire en même temps. Enduisez les deux côtés de noix de coco.
4. Placez 2 tranches de pain côte à côte sur l'appareil.
5. Fermez le couvercle et verrouillez la poignée en place.
6. Faites cuire le pain pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré.
7. Soulever le couvercle. Quand la nourriture est cuite, retirez-la avec soin de l'appareil.
8. Servez le pain doré chaud et avec du sirop.



Pain doré à l’orange

Fait approximativement 8 portions

Ingrédients :

6 oeufs, légèrement battus
3/4 tasse de jus d'orange
1/2 tasse de crème épaisse ou moitié-moitié
2 cuillères à soupe de sucre
3/4 cuillère à thé d’extrait de vanille
1/2 cuillère à thé de pelure d'orange râpée
8 tranches épaisses de pain à la cannelle
1/4 tasse de beurre fondu

Préparation :

1. Préchauffez l’appareil.
2. Dans un grand bol, battez les 6 premiers ingrédients.
3. Placez les tranches de pain, une par une, dans le bol ou l’assiette et laissez les tranches absorber le mélange d'oeufs pendant quelques secondes puis tournez le pain avec soin pour enduire l'autre côté. Préparez seulement le nombre de tranches que vous ferez cuire en même temps. Arrosez avec du beurre.
4. Placez 2 tranches de pain côte à côte sur l’appareil.
5. Fermer le couvercle et verrouillez la poignée en place.
6. Faites cuire le pain pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le pain soir doré.
7. Soulevez le couvercle. Quand le pain est complètement cuit, retirez avec soin la nourriture de l’appareil.
8. Servez le pain doré chaud.

deni

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions à propos de l'appareil ou que vous éprouvez des problèmes d'utilisation Appareil de préparation de bâtonnets de pain doré Deni, communiquez sans frais avec notre service à la clientèle:

Lundi au vendredi

8 h 30 à 17 h 00

(Heure normale de l'Est)

1-800-DENI-822

ou envoyez un courriel à

custserv@deni.com

Visitez notre site Web au
www.deni.com

Deni par Keystone Manufacturing Company, Inc.®

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Votre Appareil de préparation de bâtonnets de pain doré Deni est garanti contre tous les défauts de matériau et de fabrication pendant un an à compter de la date d'achat ou de la date indiquée sur le reçu de caisse. Si votre appareil est défectueux dans l'année suivant la date d'achat ou du reçu de caisse, retournez l'appareil, port prépayé, ainsi qu'une description du problème. Veuillez l'envoyer à: Keystone Manufacturing Company, Inc., 800 Hertel Ave, Buffalo, NY 14240. (Veuillez emballer l'appareil soigneusement dans son emballage d'origine afin d'éviter tout dommage durant le transport. Keystone n'est pas responsable des dommages pouvant se produire durant le transport.) En vertu de la présente garantie, Keystone Manufacturing Company, Inc. s'engage à réparer ou à remplacer les pièces défectueuses.

Cette garantie est valide uniquement si l'appareil est utilisé dans un cadre domestique, conformément aux instructions. Cette garantie est non valide si l'appareil est branché dans une prise murale inappropriée, démontée ou modifiée de quelque façon que ce soit ou endommagée en raison d'une utilisation abusive.

Nous vous demandons de bien vouloir remplir votre carte de garantie et de la retourner dans la semaine suivant l'achat de l'appareil.

Cette garantie vous procure des droits légaux précis. Vous pouvez également disposer d'autres droits, selon votre état ou province de résidence.

Máquina para colines de tostada francesa





Modelo #4862

¡Importante!
Sírvase regresar esta tarjeta de registro de garantía dentro de la siguiente semana

INSTRUCCIONES
PARA EL USO APROPIADO Y EL COCHE

www.deni.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice este electrodoméstico, siempre debe prestar atención a ciertas precauciones de seguridad, entre ellas las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- No lo use en el exterior o sobre superficies húmedas.
- No toque la superficie caliente. Utilice las manijas.
- No permita que los niños estén cerca del electrodoméstico. Es necesaria una atenta supervisión cuando la utilicen cerca de niños.
- No deje la unidad sola mientras esté en uso.
- Coloque la unidad de manera segura en el centro de la encimera o un lugar de trabajo que no sea papel, plástico u otro material inflamable.
- Utilícelo sólo como se describe en este manual.
- No lo utilice con el cable o el enchufe dañado. Si el electrodoméstico no está funcionando como debería, se lo ha dejado caer, dañado, dejado en el exterior o arrojado al agua, devuélvalo al fabricante para que se le realice el mantenimiento apropiado, se lo reemplace o se lo repare.
- No haga lo siguiente: tirar o llevar del cable, usar el cable como manija, cerrar una puerta sobre el cable, tirar del cable por sobre bordes o esquinas afiladas, permitir que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera, operar el electrodoméstico sobre el cable. Mantenga el cable lejos de las superficies calentadas.
- No la coloque cerca de quemadores calientes a gas o eléctricos.
- Para protegerla de riesgos de descargas eléctricas, no sumerja la unidad en agua ni ningún otro líquido.
- Siempre desenchúfela cuando no la utilice, antes de limpiarla o de moverla. Siempre déjela enfriarse antes de limpiarla o moverla.
- Siempre desenchufe la unidad antes de intentar moverla. No mueva la unidad cuando esté caliente.
- No utilice un alargue con esta unidad.
- No tire del cable para desenchufarla. Para hacerlo, tome del enchufe, no del cable.
- No manipule el cable o el electrodoméstico con las manos mojadas.
- NO toque la superficie y los platos de la unidad mientras el electrodoméstico esté funcionando o justo después de que se haya detenido. Pueden calentarse mucho. Utilice guantes de cocina para evitar el riesgo de daño.
- PRECAUCIÓN: La superficie de calentamiento permanecerá caliente después de que se apague la unidad.
- Precaución: Este electrodoméstico genera calor durante su uso. Debe tenerse la precaución adecuada para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a la propiedad causados por el contacto con los lados o la parte superior mientras esté en uso o cuando esté enfriándose.
- No utilice cuchillos u objetos de metal en la superficie antiadherente.
- No sumerja la unidad en agua para limpiarla ni en ningún otro momento.
- Se recomienda que esta unidad sólo se utilice en entornos domésticos y en interiores.
- Esta unidad tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, ese enchufe entrará en un tomacorriente polarizado sólo en una dirección. Si no encaja por completo, dé vuelta el enchufe. Póngase en contacto con un electricista calificado si sigue sin encajar. No intente pasar por alto esta medida de seguridad.
- Este electrodoméstico no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensibles o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad los haya supervisado o instruido sobre el uso del electrodoméstico.
- Manténgalo fuera del alcance de los niños. No está diseñado para su uso con niños.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que se lo opere mediante un cronómetro externo o un sistema de control remoto independiente.

INSTRUCCIÓN CORTA DE LA CUERDA Una cuerda corta de la fuente de alimentación debe ser proporcionada para reducir el riesgo resultando de enredo adentro o de disparar sobre una cuerda más larga. Una cuerda de extensión es disponible y puede ser utilizado si el cuidado se ejercita en su uso. Si se utiliza una cuerda de extensión, el grado eléctrico marcado de la cuerda de extensión debe ser por lo menos tan grande como el grado eléctrico de la aplicación. La cuerda de extensión debe ser arreglada de modo que no cubra sobre la encimera o el tablero de la mesa donde puede ser tirada encendido por los niños o ser disparada encima inintencionalmente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Componentes

Luz indicadora
verde = listo
rojo = energía

Tapa

Manija de
la tapa

Pies antideslizantes

Gancho de manija

Manija

Platos de cocción

Máquina para colines de tostada francesa

Antes de utilizarlo por primera vez

1. Quite todos los materiales de embalaje y manuales.
2. Para limpiar la superficie de cocción, repásela con una esponja o un trapo humedecido con agua caliente. Enjuague y seque por completo.

NOTA: No use limpiadores abrasivos o paños de metal. No sumerja la máquina para tostadas francesas en agua.

Cómo operarla

PRECAUCIÓN: la unidad se calienta mucho. Utilice guantes de cocina al tocar la superficie caliente.

1. Coloque la base sobre una superficie plana y nivelada. Conecte el cable al tomacorriente. Se encenderán las luces indicadoras roja y verde.
2. Deje que la unidad se precaliente unos 3 minutos antes de cocinar. La luz verde se apagará cuando se alcance la temperatura correcta.
3. La unidad ya está lista para comenzar a cocinar. Puede distribuir aceite de cocina con un pincel o colocar mantequilla en los platos de cocción para darle sabor.
4. Para hacer tostadas francesas, coloque su mezcla en una sartén/plato playo. Sumerja las rodajas de pan (de alrededor de 1 pulgada/2,5 cm de grosor) en la mezcla de manera que se cubran ambos lados del pan. Coloque cada rodaja sobre 3 colines. Repita el procedimiento con otra rodaja y colóquela junto a la primera. Las dos rodajas deberían estar una al lado de otra.
5. Cierre la tapa y trabe el gancho de la manija. Cocine alrededor de 3 minutos o hasta que esté dorado de ambos lados. Nota: la luz verde de "listo" se encenderá y se apagará para mantener la temperatura de cocción correcta. Levante la manija para veri ficar cuán dorado está el pan.

Nota: Los tiempos de cocción varían. Una unidad se calienta mucho y cocina rápido.

6. Cuando haya terminado, desenchúfela y quite con cuidado la comida con un utensilio de plástico. El pan tendrá hendiduras que le ayudarán a cortarlo en colines.

IMPORTANT

- Puede escapar vapor alrededor de los bordes. Use guantes de cocina al abrir y cerrar.
- No deje la unidad enchufada cuando esté vacía.
- No abra la tapa seguido.
- No use cuchillos, objetos de metal u otros objetos afilados sobre los platos de cocción antiadherentes.

Cómo limpiar

1. Desenchufe la máquina para tostadas francesas del tomacorriente.
2. Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo.
3. Lave la superficie de cocción con una esponja o un trapo suave mojados en agua jabonosa tibia. No use limpiadores abrasivos o paños de metal. No sumerja la unidad en agua.
4. Enjuague y seque por completo.



PISTAS Y CONSEJOS

- La máquina para tostadas francesas tiene una superficie antiadherente para una cocción pareja y una limpieza fácil. Si lo desea, puede agregar una pequeña cantidad de aceite a la unidad para darle más sabor. No se recomienda usar aerosol para cocinar dado que puede dañar la superficie antiadherente.
- El pan no tan fresco o un poco seco funciona mejor.
- Para su próxima tostada francesa, sustituya la doble crema o la mezcla de crema y leche por lecha y vea cuál es la diferencia.
- Si le gustan las tostadas francesas crujientes, utilice un poco de harina en su mezcla de huevos y leche.
- En realidad no hay reglas sobre la cantidad de huevos y leche que deba usar. Cuanto más pesada sea la mezcla con huevos, más densas serán las tostadas francesas. Si prefiere una tostada francesa más liviana, agregue un poco más de leche.

RECETAS

Tiempos de cocción aproximados

La máquina para colines de tostada francesa funciona muy bien con algunas cajas de mezclas comerciales. Válgase de los siguientes tiempos para hacer tentempiés y postres divertidos. Siga las instrucciones del paquete y utilice los siguientes tiempos como guía para la cocción.

Colines de tostada francesa	3 minutos
Bastones de pastel	2 minutos
Bastones de bizcocho	3-4 minutos.
Bastones de crepa	5-9 minutos.
Colines de pan	2-5 minutos.
Bastones de molletes de arándano	2-3 minutos.
Bastones de mollete de maíz	2-3 minutos.

Bastones de omelet de queso fáciles de hacer

La máquina para colines de tostada francesa es excelente para hacer bastones de omelet sin problemas ni desorden. Hace 6 bastones de omelet.

Ingredientes:

3 huevos
2 1/2 cucharaditas de mantequilla o margarina
1/2 taza de queso Cheddar cortado en tiras
Sal y pimienta

Preparación:

1. Precaliente la máquina para colines de tostada francesa.

2. Mezcle los huevos en un tazón pequeño con un tenedor o un batidor hasta que la clara y la yema estén bien mezcladas.
3. Vierta la mezcla de omelet en la máquina para colines de tostada francesa y deje espacio para que los huevos se expandan. Cierre la tapa y espere dos minutos. Los huevos deberían estar cocidos y comenzando a dorarse. Para omelets más dorados, cocine un minuto más.

Tostada francesa básica

Hace alrededor de 5 porciones (2 colines de pan cada una)

Ingredientes:

4 huevos
1 cucharadita de azúcar, opcional
1 cucharadita de sal
1 taza de leche
10 a 12 rebanadas de pan blanco
mantequilla
jarabe de arce u otro jarabe

Preparación:

1. Precaliente la máquina para colines de tostada francesa.
2. Rompa los huevos en un plato playo o tazón ancho y poco profundo. Bátalos ligeramente con un tenedor. Mezcle el azúcar, la sal y la leche.
3. Si lo desea, puede cubrir los platos antiadherentes con una capa delgada de mantequilla o margarina.
4. Coloque las rebanadas de pan, de a una, en un tazón o un plato. Deje que las rebanadas absorban la mezcla de huevo unos pocos segundos y luego gírelas con cuidado para cubrir el otro lado. Cubra sólo la cantidad de rebanas que vaya a cocinar en esa oportunidad.
5. Coloque dos rebanadas de pan, una junto a la otra, en la máquina de colines de pan francés.
6. Cierre la tapa y trabe el gancho de la manija en su lugar.
7. Cocine unos 3 minutos o hasta que esté dorado.
8. Levante la tapa. Cuando la comida esté completa, quítela con cuidado.
9. Sirva la tostada francesa caliente con manteca y jarabe.

Mezcla para crepas básicas

Esta es una receta para crepas básicas que puede usarse tal como se usa la mezcla comercial para crepas. Hará entre 14 y 16 bastones de crepa.

Ingredientes:

1-3/4 tazas de harina
2 cucharadas de azúcar
4 cucharaditas de levadura en polvo
1 cucharadita de sal
2 huevos
1 3/4 tazas de leche
1/4 de taza de aceite



Preparación:

1. Precaliente la máquina para colines de tostada francesa.
2. En un tazón grande, mezcle los ingredientes secos con un batidor.
3. En un tazón pequeño, con una batidora eléctrica, mezcle los huevos, la leche y el aceite. Agregue lentamente los ingredientes húmedos a los ingredientes secos. Bata a mano sólo hasta que hayan desaparecido los grumos grandes.
4. Vierta la mantequilla en la máquina para colines de tostada francesa. Deje espacio para que la mantequilla crezca.
5. Cierre la tapa y espere dos minutos. Las crepas deberían alcanzar una cocción perfecta en ese tiempo. Para crepas más doradas, cocine un minuto más.

Tostadas francesas de chocolate

Hace alrededor de 5 porciones (2 colines de pan cada una)

Ingredientes:

3 huevos grandes
3/4 tazas de leche de 1%
3 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de cacao
1/2 cucharada de extracto de vainilla
1/8 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de canela (opcional)
10 rebanadas de pan integral

Preparación:

1. Precaliente la máquina para colines de tostada francesa.
2. En un tazón grande, bata todos los ingredientes (excepto el pan).
3. Coloque las rebanadas de pan, de a una, en un tazón o un plato. Deje que las rebanadas absorban la mezcla de huevo unos pocos segundos y luego gírelas con cuidado para cubrir el otro lado. Cubra sólo la cantidad de rebanas que vaya a cocinar en esa oportunidad.
4. Coloque dos rebanadas de pan, una junto a la otra, en la máquina de colines de pan francés.
5. Cierre la tapa y trabe el gancho de la manija en su lugar.
6. Cocine unos 3 minutos o hasta que esté dorado.
7. Levante la tapa. Cuando la comida esté completa, quítela con cuidado.
8. Sirva la tostada francesa caliente con mantequilla y fresas frescas.

Tostadas francesas de coco

Hace alrededor de 7 porciones (2 colines de pan cada una)

Ingredientes:

12 huevos
1 1/2 tazas de leche
2 cucharaditas de azúcar
1 cucharadita de canela molida
14 rebanadas de pan de un día
1 paquete (7 onzas/ 200 g) de coco rayado
Jarabe de arce

Máquina para colines de tostada francesa

Preparación:

1. Precaliente la máquina para colines de tostada francesa.
2. En un tazón grande, bata los primeros cuatro ingredientes.
3. Coloque las rebanadas de pan, de a una, en un tazón o un plato. Deje que las rebanadas absorban la mezcla de huevo unos pocos segundos y luego gírelas con cuidado para cubrir el otro lado. Cubra sólo la cantidad de rebanas que vaya a cocinar en esa oportunidad. Cubra ambos lados con coco.
4. Coloque dos rebanadas de pan, una junto a la otra, en la máquina de colines de pan francés.
5. Cierre la tapa y trabe el gancho de la manija en su lugar.
6. Cocine unos 3 minutos o hasta que esté dorado.
7. Levante la tapa. Cuando la comida esté completa, quítela con cuidado.
8. Sirva la tostada francesa caliente con jarabe.

Tostada francesa de naranja

Hace alrededor de 8 porciones

Ingredientes:

6 huevos, batidos suavemente
3/4 taza de jugo de naranja
1/2 taza de mezcla de crema y leche o de crema de leche
2 cucharadas de azúcar
3/4 cucharaditas de extracto de vainilla
1/2 cucharadita de cáscara de naranja rayada
8 rebanadas gruesas de pan de canela
1/4 taza de manteca, derretida

Preparación:

1. Precaliente la máquina para colines de tostada francesa.
2. En un tazón grande, bata los primeros seis ingredientes.
3. Coloque las rebanadas de pan, de a una, en un tazón o un plato. Deje que las rebanadas absorban la mezcla de huevo unos pocos segundos y luego gírelas con cuidado para cubrir el otro lado. Moje/cubra sólo la cantidad de rebanas que vaya a cocinar en esa oportunidad. Rocíelas con la manteca.
4. Coloque dos rebanadas de pan, una junto a la otra, en la máquina de colines de pan francés.
5. Cierre la tapa y trabe el gancho de la manija en su lugar.
6. Cocine unos 3 minutos o hasta que esté dorado.
7. Levante la tapa. Cuando la comida esté completa, quítela con cuidado.
8. Sirva la tostada francesa caliente.



SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o problema sobre la operación de Máquina para colines de tostada francesa Deni, llame a nuestro departamento de servicio al cliente a la línea gratuita:

de lunes a viernes

de 8:30 a 17:00

(horario del este)

1-800-DENI-VAC

1-800-336-4822

o envíenos por correo electrónico en

custserv@deni.com

www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

UN AÑO DE GARANTÍA

Su Máquina para colines de tostada francesa Deni está cubierta por una garantía de un año, a partir de la fecha de compra o recepción, contra cualquier defecto de materiales o fabricación. En caso de que su electrodoméstico tenga algún defecto dentro del año posterior a la fecha de compra o de recepción, devuelva la unidad, con envío prepago, junto con una explicación sobre el reclamo. Si lo compró en Estados Unidos u otro país, sírvase enviarla a: Keystone Manufacturing Company, Inc. 800 Hertel Ave, Buffalo, NY 14240.(Por favor, empaque su electrodoméstico con cuidado en su caja y material de embalaje originales para evitar que sufra daños durante el transporte. Keystone no se hace responsable por ningún daño que sufra el electrodoméstico durante el envío de devolución.) De acuerdo con esta garantía, Keystone Manufacturing Company, Inc. se compromete a reparar o reemplazar cualquier componente que se considere defectuoso.

Esta garantía sólo es válida si el electrodoméstico se utiliza con exclusivos fines domésticos según las instrucciones. Esta garantía no tiene validez si la unidad se conecta a un suministro eléctrico inapropiado o si se la desmonta o se interfiere con ella de manera alguna o si se la daña por su uso inadecuado.

Le pedimos que por favor complete los detalles de su tarjeta de garantía y la devuelva dentro de la semana posterior a la fecha de compra o recepción.

Esta garantía le da derechos legales específicos. También puede gozar de otros derechos que varíen de un estado o provincia a otro.